

Château De Lariveau Canon Fronsac

Vin très naturel, typique, avec une bonne matière soyeuse, un fruit intense et des tanins naturels qui en font un vin de très bonne garde.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Propriété datant de l'époque des Chevaliers de Malte, située sur les hauteurs de Saint Michel de Fronsac, sur un beau terroir de plateaux et de coteaux, pas loin de Haut Mazeris et Château Barrabaque.

SURFACE EXPLOITEE : 8 hectares dont 6 ha à Fronsac et 2 ha à Saint Michel de Fronsac

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire dur sol très pentu, exposé Sud- Sud-Ouest

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon
Age des vignes : 25 ans

VENDANGES : en "lutte raisonnée", contrôle des rendements, effeuillage. Vendanges mécaniques parcellaires, en fonction du sol et de l'orientation.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves ciments avec macération longue (3 semaines à 1 mois). La macération pré-fermentaire à froid où le maximum de l'extraction est effectué.

ELEVAGE : En cuves ciments

PRODUCTION ANNUELLE : 50 000 bouteilles par an.

